

Gran Bousquet Cabernet Sauvignon Orgánico 2018

Contexto:

Domaine Bousquet combina el saber hacer de la enología francesa con el clima y terruño excepcionales de Argentina. El viñedo está ubicado en las estribaciones de los Andes, a 1200 m.s.n.m. La amplitud térmica contribuye a la obtención de uvas en su punto justo de maduración y con una excelente acidez. Las uvas se cosechan a mano y el viñedo es certificado orgánico.

Suelo:

Franco arenoso, con caliza a 80cm y presencia de piedra.

Viñedos:

Gracias a la aridez de la zona y a su suelo arenoso resistente a la filoxera, el cultivo ecológico en el Domaine Bousquet fue posible e inteligente desde el primer día. De nuestros viñedos en Tupungato, Alto Gualtallary. A los pies de los Andes, a 1200 metros de altitud. Los tres factores principales que diferencian este viñedo virgen y su terroir son: las brisas casi constantes de los Andes hacia el oeste, que ayudan a mitigar el estrés térmico en este clima desértico, con sus enormes diferencias de temperatura entre el día y la noche; los suelos arenosos, de baja fertilidad para el estrés deseable de la vid y, sin embargo, permeables para un buen drenaje. Además, la prevalencia de las aguas subterráneas, con una pluviosidad media de escasas 8 pulgadas o menos al año, hace que las aguas subterráneas procedentes del deshielo de los Andes sean vitales para regar las vides gota a gota. Además, las raíces de las plantas cultivadas ecológicamente penetran más profundamente, absorbiendo oligoelementos que dan a los vinos su auténtico sabor local. La agricultura ecológica es más sana para el medio ambiente y, sobre todo, para los viticultores.

Elaboración:

Vendimia manual última semana de abril. Cuidadosa selección manual del racimo y de la uva. Frío maceración a 10° C durante 72hs a 96hs. Fermentación con levadura seleccionada a temperatura máxima entre 25° C y 28° C durante 12 días y 20 días de maceración. 100% maloláctico. Crianza en roble francés durante 10 meses.

Datos Técnicos:

Varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Alcohol: 14,5%

Acidez-Ph: 5,92/ pH3,62

Azúcar Residual: 2,65

Nota de Cata: Color intenso. Aromas pronunciados de frutos rojos y negros con notas especiadas, guindas y pimienta. Paladar con cuerpo con taninos aterciopelados y final largo.

Maridaje: Costillas de ternera a la brasa y carnes rojas a la parrilla. Mejør a 18°C



Gualtallary, Tupungato,
Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

